REVUE DE VITICULTURE

L'EVOLUTION DU VIGNOBLE ALGERO-TUNISIEN

Les résultats de la dernière campagne viticole ont attiré à nouveau l'attention sur le vignoble algérien. Comme en 1914, le chiffre de 10 millions d'hectos a été dépassé. Or, dans une partie de l'Algérie, au début des vendanges, la note était pessimiste, très noire même parfois, et si les résultats ont été favorables, on ne saurait nier que le rendement obtenu n'a rien pourtant d'exceptionnel. Le rendement moyen de l'Algérie, d'après les chiffres publiés par la Confédération des Vignerons, n'a atteint que 56 hectos 10 à l'hectare, avec des résultats très beaux dans le département de Constantine où le rendement moyen est voisin de 100 hectos (99 h. 87 exactement), assez bons seulement dans celui d'Alger avec 67 h. 34 à l'hectare, médiocres en Oranie avec 41 h. 11 seulement.

L'impression défavorable qui se dégageait de la récolte au début de septembre 1923 était donc en certains points justifiée et ce ne sont pas les gros rendements, des rendements anormaux et exceptionnels, qui ont produit le gros chiffre de 10 millions d'hectos constaté pour la dernière récolte. Ce serait ainsi une erreur de comparer les deux récoltes presque égales de 1914 et de 1923. En 1914, le rendement avait été pour l'Algérie de 94 hectos à l'hectare, il n'est que de 56 en 1923; 1914 est une année exceptionnelle comme rendement, mais 1923 n'est qu'une année de bonne normale.

Il apparaît ainsi à première vue que c'est exclusivement l'extension des plantations qui est la cause de la grosse récolte de 1923, et cette grosse récolte ne doit plus de ce fait apparaître désormais que comme une récolte normale.

C'est là un fait qu'il convient de préciser.

L'extension continue, régulière du vignoble algérien est un phénomène des plus nets. Ajoutons que pour la Colonie, c'est un phénomène heureux. Le fret que le vin apporte aux Compagnies de transport, aux Sociétés de navigation, le travail régulier, constant que la vigne procure, le roulement des capitaux qu'elle détermine sont des éléments importants de richesse de la Colonie. Près du tiers du chiffre des exportations d'Algérie lui est fourni par sa viticulture. La production minière et industrielle algérienne n'est qu'une richesse infime à côté de sa production viticole, et surtout, ce sur quoi il con-

vient d'insister, c'est sur ce que le mouvement de capitaux auquel donne lieu la vigne profite d'une façon complète au pays : le vin est pour la plus grande part exporté et chaque récolte donne lieu à une entrée importante d'argent frais et, par contre, salaires de la main-d'œuvre agricole, industrie de la tonnellerie, défoncements, édification de caves, transport des vins, tout ce vaste mouvement de capitaux est un mouvement intérieur à la Colonie où les bénéfices se fixent et se remploient, causant partout l'essor économique, le bien-être général et les richesses individuelles. Sans la vigne, l'Algérie ne serait qu'un pays sans richesses ; c'est un pampre qu'en toute justice la Ville d'Alger devrait porter sur son blason.

Mais cette richesse, il faut la maintenir ; nous ne devons pas risquer de la compromettre. Il y a deux ans déjà, MM. Prosper Gervais et Paul Gouy écrivaient justement en parlant de l'Algérie qu'il s'agissait de savoir « si elle aura la sagesse de limiter le mouvement de réfection de son vignoble à son cadre actuel ; si elle ne se laissera pas entraîner à l'étendre démesurément et à créer finalement sur l'autre rive de la Méditerranée un vignoble immense destiné à écraser celui de la Métropole (1) ». Et lorsque M. Prosper Gervais écrivait ces lignes, il tablait sur un vignoble d'environ 150.000 hectares.

Quelle est donc l'étendue du vignoble actuel, quelles sont ses possibilités de production ? Une crise viticole est-elle à craindre d'ici peu ? C'est ce que nous voudrions tenter de dégager.

Il est très difficile de chiffrer la surface du vignoble planté en Algérie. On a avec assez d'exactitude, grâce aux déclarations de récolte, la surface en production. Or celle-ci, qui croît nettement, est très inférieure à la surface plantée. En Oranie notamment, le mouvement des plantations est très net. On indique que, pour cette seule année 1924, 15.000 hectares nouveaux seraient plantés. Dans le département d'Alger, la plupart des grandes propriétés ont des surfaces très importantes en jeunes vignes, et le chiffre de la surface plantée en 1914 est déjà nettement dépassé. En effet, en 1914, alors que la plus grande partie du vignoble algérois n'était pas encore détruite par le Phylloxéra, la vigne en production s'étendait dans le département d'Alger sur 63.622 hectares (déclarations de récolte de 1914). En 1923, les déclarations de récolte ont porté déjà sur 69.625 hectares, et la Confédération des Vignerons indiquait dans son avant-dernière brochure des déclarations de récolte, qu'en 1920, la surface totale en vigne du département montait à 91.470 hectares. C'est donc près de 30.000 hectares nouveaux qui pour la vendange de 1924 vont devenir producteurs dans le département, ce qui porterait sensiblement à 100.000 hectares la superficie productive. Si nous tenons compte du Phylloxéra dans les 6 ou 7.000 hectares de vignes françaises existant encore, il doit nous rester assez sensiblement 90.000 hectares comme surface susceptible de produire à partir de 1924.

Au rendement de la grosse année qu'a été 1914, cela ferait pour le seul département d'Alger 8.460.000 hectos ; au rendement moyen de 1923, soit

(1) Prosper Gervais et Paul Gouy : L'exportation des vins (page 15). Payot, Paris, 1922.

67 hectos, cela donne encore plus de 6 millions d'hectos; au rendement de famine de 1921, soit 25,50, cette surface produira encore 2.295.000 hectos.

En Oranie, les constatations sont analogues. En 1914, le vignoble en production n'était que de 73.197 hectaers; il a atteint l'an dernier 96.000 hectares. En 1920, la superficie totale du vignoble plantée était de 100.570 hectares, et depuis quatre ans, l'effort de plantations a été énorme. Un des meilleurs esprits du département d'Oran, M. Destrem, crie en vain casse-cou depuis plusieurs années: les plantations continuent à s'étendre. Certainement cette année, c'est sur 100.000 hectares qu'on vendangera et probablement sur 125.000 avant trois ou quatre ans.

Prenons seulement le chiffre de 100.000 hectares et raisonnons comme nous l'avons fait pour le département d'Alger.

Nous voyons qu'avec un rendement de grosse année, que pour l'Oranie, région plus sèche, nous ne prévoyons pas supérieur à 70 hectos, le département peut donner 7.000.000 d'hectos, qu'avec un rendement moyen de 40 hectos, comparable à celui de 1923, il produit 4.000.000 d'hectos, et qu'avec le rendement de 25 hectos, très inférieur au rendement minimum obtenu en 1921, qui était en Oranie encore de 34 hectos, ce département a des plantations qui donneront encore 2 millions et demi à 3 millions d'hectolitres de vin.

Dans le département de Constantine, la vigne ne s'étendait que sur 11.869 hectares en 1914, on a vendangé cette année sur 15.026 hectares et la surface totale plantée atteignait en 1920 24.196 hectares. Nous devons donc prévoir pour 1924 une grosse augmentation des surfaces en production. En effet, si le vignoble de l'arrondissement de Bougie est en plants français, il n'est encore qu'à peine phylloxéré et se défend bien. Les 3.748 hectares qui le composent donneront donc encore généreusement pendant plusieurs années.

Comme le département d'Alger, le vignoble constantinois, pour la plus grande part en plaines sublittorales, est un vignoble à grosse production. En 1923, année de gros rendements, le rendement moyen a été de 100 hectos (exactement 99,87). Il est par contre très sensible aux attaques du Mildiou et en 1921 le rendement y est tombé à 23 h. 26. Une année moyenne (1922, par exemple) y accuse un rendement de 60 hectos. Si nous prenons 100 hectos comme rendement d'une grosse année, 60 hectos pour une année moyenne, 25 hectos pour une très mauvaise récolte, nous voyons que le département de Constantine avec 24.000 hectares qui doivent être à brève échéance en production doit donner: 2.400.000 hectos en très bonne année, 1.400.000 hectos en année moyenne, 600.000 hectos en très mauvaise année.

Des chiffres ci-dessus, nous basant sur les surfaces devant être en production en 1924, et sur les rendements constatés au cours des diverses années passées, il découle que les plantations actuelles de l'Algérie peuvent lui assurer avec une coïncidence d'une récolte très belle à la fois dans les trois départements, de 17 à 18 millions d'hectos; avec une bonne récolte moyenne dans les trois départements, de 12 à 13 millions d'hectos; avec une récolte déplorable, comparable comme rendement à celle de 1921, sensiblement 6 millions d'hectos.

Nous sommes donc amenés à conclure que le mouvement de plantations a été tel depuis dix ans qu'alors que pendant la période décennale qui a précédé la guerre, une récolte de 7 millions d'hectos était une récolte moyenne, il nous faut envisager maintenant pour la période dans laquelle nous entrons des récoltes moyennes de 10 à 12 millions d'hectos, et retenir la possibilité de récoltes de 15 à 16 millions.

Et ces chiffres sont selon nous des minima. En effet, nous ne nions pas l'importance des dépérissements de vignes mal plantées, greffées sur des porte-greffes mal choisis, mises dans des terrains où la vigne n'est pas à sa place. Certes, de ce fait, des déboires sont déjà nombreux, et des plantations à peine adultes sont arrachées. Mais n'oublions pas que nous avons raisonné en prenant comme base les chiffres des surfaces plantées en 1920.

Si l'on consulte les pépiniéristes sur l'importance des envois de plants qu'ils ont effectués de 1920 à 1924, on est vite amené à reconnaître que le nombre des plants livrés permet beaucoup plus que le simple remplacement des surfaces dépérissantes et des surfaces non phylloxérées. En cette dernière campagne 1923-24, il aurait été livré en seuls racinés greffés de quoi planter 15.000 hectares dans le département d'Oran, 7.500 dans celui d'Alger, 1.500 dans celui de Constantine. Les chiffres de récoltes possibles indiqués ci-dessus peuvent donc être considérés comme des minima, correspondant aux très prochaines récoltes, les récoltes plus lointaines pouvant être beaucoup plus grosses encore.

Or, c'est justement dans ces conjectures qu'on envisage l'union douanière de l'Algérie et de la Tunisie dont la première conséquence serait l'entrée en franchise dans la Métropole des vins tunisiens, et comme corollaire avant qu'une crise viticole ne se déclare et s'affirme, le développement des plantations dans la Régence. Certes, la Tunisie, pays plus sec que l'Algérie, dans son ensemble, pays agricole de moins de ressources et de moindres possibilités, ne sera jamais, semble-t-il, un grand pays viticole. Toutefois, les plantations y progressent en étendue, et la tâche y est relativement facile, puisque le Phylloxéra, encerclé depuis plusieurs années sur une trentaine d'hectares seulement, n'y progresse pas, et de ce fait toutes les plantations se font en plants français avec tous les avantages économiques et culturaux que comporte la culture de vignes franches de pied.

L'extension du vignoble tunisien n'est du reste pas, malgré le contingentement actuel qui gêne la vente de ses vins, sans être impressionnante : en effet, de 1914 à 1923, les surfaces plantées sont passées de 17.500 à 26.614 hectares, accusant pour le vignoble total une augmentation en surface de 40 % en 10 ans. Cette croissance est jugée du reste tout-à-fait insuffisante par les viticulteurs tunisiens. Au récent Congrès d'Agriculture de Tunis, le rapporteur des questions viticoles, M. Delaporte, a très nettement traduit les désirs des viticulteurs de la Régence. Pour lui, la vigne doit disparaître en France des régions où elle ne donne pas soit des vins de crus, soit de gros rendements, et la Tunisie, affranchie des barrières douanières qui limitent à 300.000 hectos son contingent d'exportation en franchise, serait là « pour

produire avec moins de peines de *grosses quantités* de vins excellents ». Il paraît donc très vraisemblable que si l'union douanière se fait, la Tunisie arrivera très vite à 45.000 ou 50.000 hectares plantés, et ce sera en plus un million d'hectos qui tomberont annuellement sur le marché. A brève échéance, l'Afrique du Nord va donc produire sensiblement le dizième, et le bloc France-Afrique du Nord dépassera la moitié de la production mondiale du vin.

Or, dans cette production, les vins courants, ceux de grande consommation, qui ne supportent pas les gros frais de mise en bouteille et de transport, sont ceux dont la production augmente surtout, et jusqu'ici, bien peu des vins nord-africains, malgré leurs qualités réelles et trop souvent méconnues, sont véritablement des vins d'exportation.

Où allons-nous? Quel sera dans quelques années le marché du vin? Quelle sera la valeur de la propriété viticole qui représente à l'heure actuelle en Algérie un capital de l'ordre de 2 milliards à 2 milliards et demi?

La vigne, qui jusqu'ici a fait avec des alternatives d'années pénibles et de récoltes grosses la richesse de la colonie, va-t-elle avant dix ans devenir pour elle un poids lourd?

L'examen des surfaces plantées permet, même au cours des années plantureuses actuelles, alors que les hauts prix du vin masquent le danger, de se poser cette angoissante question.

C'est un devoir même, estimons-nous, de la poser, car il faut voir le danger en face pour pouvoir le parer.

Certes, tous les symptômes ne sont pas alarmants: la consommation augmente d'une façon régulière et tout à fait encourageante. Le goût du vin s'implante dans les masses populaires du Nord de la France; d'autre part, la distillation qui, ces années-ci, fait le cours des vins en Algérie, puisque cette année, même de très beaux vins ont été à la chaudière, apparaît depuis que le marché des alcools de bouche est réservé aux alcools de vins, comme un des moyens les plus efficaces pour combattre la crise; mais cette soupape de la distillation demeurera-t-elle suffisante devant l'extension des plantations? Ne nous faudrait-il pas, à côté d'elle, une politique générale du vin, un régime moins tracassier, plus large et mieux compris, permettant d'orienter de plus en plus les viticulteurs nord-africains vers la production de vins d'exportation qui pourraient en grande partie être des mistelles et des vins de liqueur; ce serait là une seconde soupape à la surproduction. Mais cela, l'Administration des Finances le comprendra-t-elle?

En Tunisie, elle décourage les producteurs de vins spéciaux et en Algérie M. Barthe a signalé dès 1920 la situation défavorable dans laquelle se trouvaient sur ce point les producteurs. Il y a là un point dont l'importance ne saurait échapper, car il importe dès à présent de se préoccuper des débouchés nécessaires aux produits de ce vignoble nord-afrciain que la période de prospérité actuelle tend peut-être à étendre outre mesure.

PIERRE BERTHAULT,

Ingénieur agricole, Docteur ès sciences naturelles.

EPOQUES DES TRAITEMENTS AUX BOUILLIES SULFO-CALCIQUES

Les traitements après grêle. — Il est maintenant hors de doute que les bouillies sulfocalciques ont une action très sérieuse sur les insectes de la vigne et des arbres fruitiers. Leur valeur comme anticryptogamique a été établie au cours des années 1922 et 1923 de façon *irréfutable* à la double condition :

1° *D'avoir utilisé des bouillies bien définies dans leur composition chimique et sans rétrogradation vers les polysulfures brûlant les tissus;*

2° *D'avoir observé la technique particulière à leur emploi.*

La première condition ne peut d'ailleurs pas être réalisée si l'on opère le mélange à la propriété ou au verger. Seule l'industrie qui travaille dans un milieu identique en tout temps à lui-même peut conduire sa fabrication en toute certitude vers les deux ou trois composés utiles dont la combinaison forme l'ensemble désigné habituellement sous le nom de « Paratol ».

Quant à la seconde condition, elle mérite d'autant plus qu'on s'y arrête que les méfaits de la grêle ont déjà ouvert cette année de larges portes à l'entrée des cryptogames. Et si l'on n'y prend garde, l'été de 1924 par ses alternatives de grande chaleur et d'orages fréquents favorisera très grandement l'invasion du vignoble et du verger.

Aussi, après la chute de la grêle, se trouvera-t-on bien d'appliquer la bouillie sulfocalcique qui détruira la première vague d'assaut du cryptogame, empêchera la germination des spores et activera la cicatrisation des plaies. L'aspect du feuillage avec les auréoles de cicatrisation peut laisser supposer que les plaies ne sont pas refermées, mais il n'en est rien, ce n'est là qu'une apparence, car la végétation reprend aussitôt très vigoureusement.

On appliquera la bouillie à la dose de 2 k. par hectolitre d'eau.

*
* *

Le traitement d'hiver. — Les maladies cryptogamiques comme aussi les invasions d'insectes ne sont d'ailleurs pas conditionnées exclusivement par des questions de température, d'altitude ou d'exposition. On serait plus près de la vérité en disant que dès l'instant que des cultures sont intensifiées, elles offrent un terrain plus propice à la maladie et un aliment plus abondant à la rapacité des insectes qui se multiplient en conséquence et en proportion. On a coutume à ce moment de s'épuiser en efforts surhumains pour conjurer le danger alors que si on avait voulu prévoir on aurait détruit le mal dans sa racine, autrement dit dans sa spore ou sa chrysalide.

Précisément les bouillies sulfocalciques permettent cette avant-lutte; n'hésitons pas à poser en principe la nécessité des traitements d'hiver; ils sont aux vignes et aux vignobles ce que sont les façons superficielles, les déchaumages et sarclages qui en grande culture préparent un sol meuble et purifié de toutes mauvaises herbes.

En culture fruitière, un traitement d'hiver donne avec la bouillie sulfo-calcique des résultats incontestables. Sur de vieux arbres, il provoque un décortiquage naturel des vieilles écorces, il détruit les jeunes fructifications de tavelure, de chancre, de corynéum et de cloque sur le pêcher.

Quant aux insectes, les chrysalides et les pontes se trouvent également détruites au moment de leur transformation et de leur éclosion.

Dans le vignoble, partout où il a été appliqué, partout sans exception, il a été constaté une tendance très nette de décortiquage naturel, puis un départ de végétation beaucoup plus vigoureux que partout ailleurs et soutenu pendant toute la période estivale, ce qui est dû à la désinfection de la souche.

Nous avons la conviction et la certitude que si ce traitement d'hiver était appliqué au vignoble comme au verger aussitôt après la taille, afin d'obtenir la cicatrisation et la désinfection des plaies provoquées par cette opération, puis la destruction des parasites hivernant sur la souche et sous les vieilles écorces, il y aurait beaucoup moins de cas d'apoplexie et de même au verger, beaucoup moins d'autres maladies pendant le courant de la végétation.

Le traitement d'hiver sera fait à raison de 4 kilos de bouillie par hectolitre d'eau.

*
* *

Les traitements d'été. — Disons tout de suite que l'emploi des bouillies sulfocalciques est économique au premier chef, puisque le même produit remplace les sulfatages, les soufrages et les traitements insecticides.

Toutefois, l'époque des traitements d'été doit être déterminée d'une façon précise ; elle est, en effet, variable suivant les conditions atmosphériques. Nul n'ignore qu'une atmosphère chaude et humide favorise le développement des cryptogames, quand au contraire, une année sèche nuit à leur développement.

Comme conséquence, les applications devront être plus souvent répétées dans le premier cas que dans le second.

En principe, et d'après de nombreuses observations faites aussi bien par nous que par des viticulteurs réputés, les traitements préventifs doivent s'appliquer sur la vigne peu de temps après le départ de la végétation et s'échelonner ensuite de 12 à 15 jours au plus afin de suivre celle-ci pendant son évolution.

Il ne faut pas oublier que lors d'une application, on ne préserve que les organes existant au moment de cette application et que ceux qui se développent ultérieurement ne seront nullement préservés.

Or les attaques de Mildiou se font toujours sur les jeunes feuilles non traitées.

Si, dès l'apparition des premières taches sur ces jeunes feuilles, on a soin de traiter aussitôt, si on a surtout bien soin de les atteindre là où elles se trouvent, c'est-à-dire en dessous des feuilles, ces premiers foyers d'infection seront détruits et il n'y aura pas contamination des organes placés en dessous. Si, au contraire, on attend seulement quelques jours et que la tem-

pérature s'y prête, la contamination de tous les organes se fera très rapidement et la récolte sera compromise.

Il ne faut pas chercher ailleurs les causes d'insuccès dues, nous le répétons, à des traitements trop espacés ou faits par trop superficiellement.

En ce qui concerne les invasions de Mildiou, certains viticulteurs préfèrent pendant la période critique employer des solutions moins concentrées et répéter leurs traitements plus souvent. Nous trouvons qu'ils ont parfaitement raison.

En 1922, nous avons pu nous rendre compte par nous-même que cette façon d'opérer était la bonne, notamment chez M. Lucien Sentis, propriétaire à l'Honos-de-Cos (Tarn-et-Garonne), lequel faisait des essais comparatifs de bouillies sulfocalciques et de bouillies au cuivre.

Cinq rangs de vigne de chasselas étaient traités avec ce dernier produit et par plusieurs soufrages, puis cinq autres avec la bouillie sulfocalcique seule et sans soufrages, à 1 kg. 500 %: chaque traitement était répété tous les 10 ou 12 jours au plus.

Dans les deux cas, le résultat a été identique et la récolte indemne quand, à côté, chez différents propriétaires faisant les mêmes essais, le résultat a été nul dans un cas comme dans l'autre, parce que les traitements avaient été trop espacés.

Nous avons pu constater le même fait l'an dernier à Bonzac chez M. Garceau et divers autres propriétaires; alors que chez l'un de ces derniers, le traitement à la bouillie sulfocalcique a été appliqué dès l'apparition des premières taches de Mildiou, la récolte a été sauvée, alors que le premier qui, occupé à d'autres travaux, a laissé ses vignes plus d'un mois sans traitement a perdu la plus grande partie de sa récolte.

Ces observations, jointes d'ailleurs à beaucoup d'autres, nous permettent d'affirmer qu'un produit si bon soit-il ne pourra donner les résultats attendus qu'autant qu'il aura été appliqué en temps opportun, que ce soit contre les cryptogames ou contre les insectes — Carpocapse (ver des fruits), Cochylis, Altise, etc...

Au verger, la végétation des arbres fruitiers étant de beaucoup plus lente que celle de la vigne, il est possible d'espacer davantage les traitements. D'une façon générale, après le traitement d'hiver, en appliquant le premier aussitôt après la floraison, le second vers le 10 ou 15 juillet et le troisième fin juillet, les résultats ne sont pas douteux, l'action insecticide des bouillies sulfocalciques est assez lente, mais non moins certaine. Un verger traité avec ce produit arrive à être complètement immunisé et préservé des parasites végétaux et animaux après une suite de traitements appliqués rationnellement.

Enfin, si dans certains cas, une forte invasion d'insectes pucerons verts ou noirs ou de chenilles provenait de pontes de papillons sortant eux-mêmes de cultures voisines mal entretenues, nous conseillons, dans ce dernier cas seulement, d'ajouter à l'hectolitre de bouillie sulfocalcique préparé, 50 à 100 grammes de nicotine titrée au 500°, afin d'obtenir un résultat immédiat.

Les résultats obtenus de part et d'autre avec les bouillies sulfocalciques sont assurément des plus encourageants. D'après les résultats acquis tant au verger qu'au vignoble, on peut affirmer qu'aucun autre produit ne peut rivaliser avec elles à la condition de les utiliser d'une façon rationnelle en traitements d'hiver et d'été dont les actions se complètent.

ABEL BECKERICH,
Ingénieur agricole.

ACTUALITÉS

Dommages considérables causés par le siroco dans le vignoble algérois (E. Vivet). — Les orages de la Vienne (L.). — Orages à grêle dans le vignoble de l'Est (M.). — La lutte contre les maladies des plantes cultivées. — Une manifestation au faubourg : l'Art de bien goûter les vins! — Vœu de la Société centrale d'Agriculture du Gard. — Deuxième édition des Conseils rationnels sur la vinification et procédés pratiques pour obtenir la bonne qualité et la conservation des vins rouges et blancs. — Livret-Guide officiel des Chemins de fer de l'Est. — Bibliographie.

Dommages considérables causés par le siroco dans le vignoble algérois

Une vague de chaleur d'une intensité exceptionnelle s'est abattue le 4 juillet sur le département d'Alger, causant des dégâts considérables dans les vignobles et les cultures maraichères.

A dix heures du matin, on notait une température de 41 degrés à l'ombre à Maison-Carrée, puis on y enregistrait 44°8 à deux heures de l'après-midi; à la station viticole de Rouïba, la température maximum a été de 46°2 à cette dernière heure.

Sous l'action de cette élévation brusque de la température, les souches ont eu leurs feuilles plus ou moins grillées et une partie importante des grappes avant de se dessécher ont pris la teinte café au lait caractéristique des raisins atteints par l'échaudage. Des pieds en assez grand nombre ont subi une dessication presque totale, ce qui n'est pas sans inquiéter les viticulteurs quant à la façon dont ces souches se comporteront dans l'avenir.

La région du littoral à l'Ouest d'Alger, depuis Guyotville jusqu'à Cherchell, a subi un véritable désastre. La plupart des propriétaires de cette région estiment les pertes qu'ils ont subies entre la moitié et les trois quarts de la récolte totale. Les vignes de raisins chasselas, magnifiques ces jours derniers, avec leurs belles grappes dorées, présentent actuellement un aspect lamentable, ayant subi un grillage très accentué. La campagne d'expédition des raisins primeurs est très sérieusement compromise; producteurs et expéditeurs sont dans la consternation et ont dû licencier la presque totalité de leur personnel.

Dans la plaine de la Mitidja, les vignerons de Marengo, Bourkika, Blida, Oued-el-Alleug, Chébli, Birtouta, Maison-Carrée, Rivet, Fondouck, Rouïba et Réghaïa ont été, pour la plupart, très sérieusement éprouvés par le siroco. Il en est de même pour de nombreux vignobles du Sahel d'Alger situés sur des coteaux à l'exposition Ouest ou Sud.

Les cépages qui ont le plus souffert du grillage sont : en première ligne, l'Alicante-Bouschet, et le Cot de Cheragas ; viennent ensuite l'Aramon, le Muscat d'Alexandrie et le Grand Noir de la Calmette ; quant au Carignan et au Cinsaut, ils ont, en général, été peu éprouvés. Les cépages blancs ont mieux résisté ; on trouve des plantations de Clairette égreneuse, de Maccabéo ou de Blanc sélection n'ayant pas subi de dommages appréciables au milieu de vignes d'Alicante-Bouschet ou d'Aramon complètement grillées.

On peut évaluer les pertes subies par le vignoble algérois, du fait du siroco, à près du tiers de la récolte totale, soit une diminution d'environ un million et demi d'hectolitres.

E. Vivet,
Chef du Service Agricole Général du département d'Alger.

Les orages de la Vienne. — Les orages de la Vienne furent sérieux au point de vue agricole et causèrent d'importants dommages dans une trentaine de communes ; il y a quatre semaines environ, quelques communes des régions viticoles du Loudunais et du Châtelleraudais furent assez fortement atteintes, puis il y a quinze jours, le 19 juin, un gros orage dévasta une vingtaine d'autres communes et passa à 1.200 mètres de chez moi, et détruisit presque toutes les récoltes dans de fortes proportions. Mais ce dernier sinistre fut relativement peu important au point de vue viticole, car la région frappée ne comptait guère qu'une faible étendue de vignes (400 à 500 hectares environ).

Ce dernier orage a provoqué quelques chutes d'eau et une assez grande humidité atmosphérique, qui a provoqué, la semaine dernière, une forte apparition de Mildiou, dans les terrains d'argiles froides.

C'est ainsi que j'ai une demi-douzaine d'hectares un peu contaminés, mais sans dommages encore sérieux, grâce aux traitements antérieurs et à un traitement immédiat complété par du permanganate de potasse dans deux hectares.

Ce qui rend la situation vraiment critique, c'est le manque de main-d'œuvre. — L.

Orages à grêle dans le vignoble de l'Est. — Les orages à grêle semblent devoir être particulièrement violents cette année. Après les vignobles des bords de la Dordogne, après ceux du Sauternais, de la Vienne et de la région de Paris, voici que la Côte-d'Or est sérieusement éprouvée. Les précisions manquent encore, mais les vignes des environs de Nolay semblent avoir été dévastées sur des surfaces importantes. Le Beaujolais, région préférée des nuages à grêle, semble jusqu'ici ne pas avoir reçu leur visite redoutée. — M.

La lutte contre les maladies des Plantes cultivées. — M. Prosper Gervais a présenté à l'Académie d'Agriculture un ouvrage que vient de publier M. le docteur Faës, directeur de la Station fédérale d'Essais viticoles de Lausanne, un des correspondants étrangers de l'Académie, sous ce titre : *Les Maladies des plantes cultivées et leur traitement.*

Tout le monde connaît les travaux de M. le docteur Faës, les belles études qu'il a déjà publiées sur certaines maladies cryptogamiques et certains insectes ampélophages, ainsi que les expériences qu'il poursuit, depuis de longues années déjà, dans les divers champs d'essais de la Station viticole et notamment au champ de Bel-Air, le plus important sans doute de la Suisse romande : le livre actuel n'est, à proprement parler, que la mise au point définitive de ces travaux et des résultats qui les ont consacrés. C'est un

manuel à l'usage de l'enseignement dans les Ecoles d'Agriculture de ce pays, mais aussi des pratriciens, pour lesquels il constitue un *vade mecum* indispensable.

Il est conçu dans un esprit d'ordre pratique, éloigné à la fois des théories scientifiques et des systèmes d'école que l'expérience n'a pas sanctionnés. Il vise, par la condensation de tous les renseignements touchant les maladies des plantes et les procédés de lutte, à permettre une détermination aussi rapide que possible de ceux-ci et de celles-là. Innovation intéressante : à la fin de chaque chapitre, un résumé sommaire facilite au praticien ou à l'élève la recherche des notions les plus importantes. L'ouvrage est divisé en deux parties.

La première, de beaucoup la plus considérable, traite des maladies et des parasites tant animaux que végétaux, des plantes cultivées, celles-ci étant groupées par catégories naturelles. M. le docteur Faës passe ainsi en revue les maladies et parasites de la vigne, des arbres fruitiers, des plantes potagères, des plantes de grande culture. Veut-on être fixé sur un parasite de telle ou telle plante cultivée? Il suffira de rechercher d'abord le végétal dans la catégorie naturelle à laquelle il appartient; on trouvera aussitôt les divers ennemis, insectes ou champignons, qui peuvent l'attaquer, et ensuite la manière de s'en défendre; sur les procédés de lutte les plus connus, les plus efficaces, les indications les plus précises, les plus détaillées; sur les parasites eux-mêmes, des descriptions pour la plupart sommaires, suffisantes pour les reconnaître et suivre leur développement.

La seconde partie, consacrée aux affections non parasitaires, est nécessairement très réduite, puisqu'elle vise des accidents contre lesquels le cultivateur est le plus souvent désarmé; conditions défavorables du milieu, du sol, du climat, blessures, accidents atmosphériques, etc. Quelques pages suffisent à les énumérer et à envisager les remèdes dont ils peuvent être susceptibles.

Que les parasites des plantes cultivées soient un fléau pour l'agriculture, c'est un fait dont nous avons trop souvent constaté la cruelle évidence : l'invasion du Phylloxéra, par exemple, entraîna la disparition du vignoble, et des pertes évaluées à plusieurs milliards. M. le docteur Faës pense que l'action de certains parasites est facilitée par le transport de plantes cultivées hors de leur pays d'origine; — par la sélection, lorsqu'elle a pour effet de rompre l'équilibre du végétal en provoquant un développement anormal de certaines parties de la plante; — par la spécialisation, qui concentre une culture unique sur des surfaces considérables; — par les importations étrangères et les échanges continus d'une contrée à une autre.

La vigne lui fournit aussitôt un exemple remarquable de ces diverses constatations; et il passe en revue les accidents et les maladies auxquels cette plante est sujette : maladies parasitaires dues à des insectes et acariens; maladies parasitaires cryptogamiques. C'est le cycle de toutes les affections contre lesquelles se défend depuis si longtemps la viticulture avec des alternatives de succès et de défaillance qui marquent ses infortunes et ses relèvements. J'ai plaisir, pour ma part, à suivre M. le docteur Faës dans tous les développements qu'il donne à ce sujet, parce que j'y retrouve la consécration, passée dans l'ordre des faits pratiques, de ses expérimentations et de ses recherches. Il constate notamment que, si le traitement intensif au sulfure de carbone contre le Phylloxéra peut rendre d'utiles services en retardant les progrès de l'invasion, il arrive forcément un moment où l'on doit passer à la reconstitution du vignoble à l'aide des vignes américaines résistantes à l'insecte, — hommage rendu au nouveau système de culture de la vigne instauré et préconisé par la viticulture française.

S'agissant des vers de la vigne, de la Pyrale, de la Cochylis, de l'Eudemis, il souligne l'intérêt que présentent pour les combattre les récentes formules de savon-pyrèthre, préférable aux sels d'arsenic parce que d'un maniement plus facile, moins dangereux et plus étendu.

De même, dans l'étude du Mildiou et de l'Oïdium, après avoir évoqué les travaux de Müller-Thurgau, et rappelé que les traitements sont non pas

curatifs mais essentiellement préventifs, il affirme la pleine efficacité des sels de cuivre contre le Midiou, du soufre contre l'Oïdium; et, sans se prononcer définitivement sur la question des « traitements combinés » par l'emploi des polysulfures alcalins mélangés aux bouillies cupriques, il croit, avec raison, que la recherche d'un semblable procédé mérite d'être continuée, car il résulterait de son application une économie souvent importante dans les frais de culture.

M. le docteur Faës passe ensuite aux arbres fruitiers: là encore il s'inspire de ce qu'il a vu autour de lui et des leçons de l'expérience: la Station viticole de Lausanne, en effet, ne s'applique pas seulement aux choses de la vigne, mais encore à celle de l'horticulture; celle-ci y tient une grande place, et la documentation abonde qui fournit à l'auteur de précieuses indications. Il signale, pour les traitements d'hiver, l'avantage des bouillies californiennes ou bouillies sulfocalciques qui, ici, ont fait leurs preuves: contre les cochenilles, les acariens, la cloque du pêcher, la tavelure du pommier, certains Monilia, etc., elles seraient souveraines.

Les maladies et parasites du pommier, du poirier, du prunier, du cerisier, du pêcher, de l'abricotier, du cognassier, des arbustes à petits fruits tel le groseillier, sont successivement étudiés et décrits, avec, pour chacun d'eux, les remèdes qui s'imposent. Contre le puceron lanigère notamment, si difficile à détruire, il recommande les solutions de liquides crésolés et mieux encore les émulsions de pétrole-savon appliquées avec soin, soit comme traitement d'hiver, soit même au cours de la végétation, à doses très différentes.

Les plantes potagères, comme les plantes de grande culture, donnent lieu à la même énumération, méthodiquement poursuivie. Pour les unes et pour les autres, l'indication des remèdes appropriés suit immédiatement la description de la maladie ou du parasite.

Un dernier chapitre est consacré à ce que M. le docteur Faës appelle nos auxiliaires, c'est-à-dire à cette catégorie d'animaux ou d'infiniment petits qui viennent en aide au cultivateur dans la lutte engagée contre les parasites de ses cultures; il montre ce que l'on peut attendre du concours des Ichneumons et des Tachines, lorsque, mieux connus, ces petits êtres seront favorisés dans leur multiplication et leur développement.

L'ouvrage de M. le docteur Faës, écrit dans un style clair, précis, avec un esprit de méthode et une vue d'ensemble véritablement remarquables, fait le plus grand honneur au savant Directeur de la Station fédérale de Lausanne. Il rendra les plus utiles services aux praticiens et aux élèves auxquels il est plus praticulièrement destiné.

Une manifestation au Faubourg: l'Art de bien goûter les vins! — Le Club du Faubourg, présidé par notre confrère, M. Léo Poldès, a organisé devant plusieurs milliers d'auditeurs de toutes opinions une série d'importantes controverses sur *Le Vin*, auxquelles ont déjà pris part MM. Gaston Gérard, maire de Dijon; Pradel, vice-président de l'Union des débitants de vin; Maurice des Ombiaux, etc.

Samedi après-midi, 26 juillet, à 2 heures très précises, au théâtre du Crystal-Palace, 9, rue de la Fidélité (métro Gare de l'Est), M. le professeur Mathieu, de l'Institut Œnotechnique, montera à la tribune du *Faubourg* pour faire, devant les membres du Parlement, les représentants de la presse et le public, une conférence contradictoire du plus vif intérêt sur: « Y a-t-il un art de bien goûter le vin? »

MM. l'abbé Bergey, député, curé de Saint-Emilion; Barthe, député de l'Hérault, etc., ont été convoqués. Pour tous renseignements, secrétariat, le matin, 38, rue de Moscou (Central 34-22).

Vœu de la Société Centrale d'Agriculture du Gard. — La Société Centrale d'Agriculture du Gard,

Vu l'article 2 de la proposition de loi votée par la Chambre des députés dans la séance du 5 juillet, et ainsi rédigé:

« Article 2. — Est assimilé aux locataires, pour l'application de la présente loi, tout occupant d'un local dont il paie régulièrement le loyer. Le locataire dont l'occupation est un accessoire du contrat du travail pourra obtenir la prorogation facultative, prévue par les articles 7 et 8 de la loi du 31 mars 1922. »

Considérant que cette rédaction aurait pour conséquence de contraindre les propriétaires urbains et ruraux à subir jusqu'en 1926 dans des locaux occupés par eux des employés qui, pour des raisons pratiques ou morales, ne seraient plus dignes de conserver leur emploi;

Considérant que cette sujétion abusive aurait pour effet de faire obstacle à l'exercice du droit du propriétaire pour la bonne exploitation de ses fonds, que, notamment pour les exploitations rurales, le changement d'employé implique la libre disposition des locaux existants;

Considérant que le législateur n'a certainement pas voulu imposer par la loi une situation intolérable;

« Emet le vœu que la Commission du Sénat apporte au dit article la modification nécessaire pour permettre au propriétaire, quand les circonstances l'imposent, de ne pas conserver à leur service des employés incapables ou indignes. »

Deuxième édition des Conseils rationnels sur la vinification et procédés pratiques pour obtenir la bonne qualité et la conservation des vins rouges et blancs, par Georges Jacquemin, directeur de l'Institut des recherches scientifiques et industrielles de Malzéville, près Nancy. 1 vol. in-18 de 200 pages à 6 fr. — Prix de faveur pour les viticulteurs : 3 fr. 60, en s'adressant directement à M. G. Jacquemin, à Malzéville (Meurthe-et-Moselle).

Cet excellent ouvrage de vinification, qui donne en quatorze chapitres tous les conseils, tous les renseignements utiles dictés par une expérience consommée, est mis pour une somme égale à la moitié de sa valeur marchande à la disposition des viticulteurs.

L'auteur a rassemblé une foule de notions concernant le traitement de la vendange, des moûts, l'emploi des levures, l'outillage de la vinification, le soutirage, le collage et le filtrage des vins, les moyens de guérir leurs maladies et de corriger leurs défauts. Son ouvrage est susceptible de rendre les plus grands services aux propriétaires de vignes, à tous ceux qui ont à manipuler des vins pour leur usage ou pour le commerce. Ajoutons qu'un long chapitre est consacré à la législation et aux règlements concernant la répression des fraudes.

Livret-Guide officiel des Chemins de Fer de l'Est. — La Compagnie des Chemins de fer de l'Est vient de faire paraître pour 1924 une édition nouvelle, augmentée et améliorée, de son Livret-Guide Officiel. Le texte descriptif consacré aux régions desservies par le réseau a été amplifié; il est complété par d'utiles indications relatives aux relations avec l'Alsace-Lorraine et l'étranger et par d'abondants renseignements généraux. L'ouvrage, orné de nombreuses illustrations dues au maître Robida et de hors-texte en héliogravure, est mis en vente au prix de 1 fr. 50 dans les bibliothèques des gares et au Secrétariat Général de la Compagnie, 23, rue d'Alsace, Paris. Envoi franco contre 1 fr. 95.

Bibliographie

L'Olivier et les produits de l'olivier, par J. Bonnet, professeur d'oléiculture à Marseille, directeur du Service régional de l'Oléiculture du Midi de la France. 1924. 1 vol. in-16 de 336 p. avec 83 fig., 11 fr. (Libr. J.-B. Baillière et Fils, 19, rue Hautefeuille, Paris.)

L'Olivier. — Culture. — Multiplication. — Variétés. — Maladies. — Fabrication rationnelle de l'huile d'olive. — Conservation des huiles. — Sous-produits de l'olivier. — Epuisement des grignons. — L'huile de pépins de raisins. — Les conserves d'olives. — Les moulins à huile coopératifs.

Voilà un livre fait par un ami de l'olivier, où l'on sent à chaque page l'amour

de cet arbre vénéré qui a fait jadis la fortune de certaines régions du Midi.

Ce livre vient à son heure au moment où tant d'esprits avertis se préoccupent de maintenir une culture dont la disparition constituerait une perte irréparable et à conséquences multiples pour l'agriculture méridionale.

Nul mieux que M. Bonnet, professeur régional d'Oléiculture à Marseille, n'était qualifié pour l'écrire. Depuis dix ans, M. Bonnet a vécu pour ainsi dire dans les oliveraies et les moulins à huile, en contact permanent avec les oléiculteurs et les maîtres de moulins, communiquant aux uns et aux autres un peu de cette foi en l'olivier qui entraîne les hésitants et surmonte tous les obstacles.

Il l'a fait avec conviction et conscience, n'avançant sur la culture de l'olivier, l'extraction de l'huile et l'utilisation des sous-produits aucune idée, aucun fait qu'il n'ait contrôlés et passés au crible de l'expérimentation.

Aussi la lecture de cet ouvrage est-elle aussi attrayante qu'instructive : instructive, car nous y apprenons tout ce qu'il est indispensable de connaître sur l'olivier et l'huilerie, connaissances qui ont été mises au point et qui s'inspirent des idées les plus modernes ; attrayantes, car M. Bonnet parle de choses vues et vécues et il apporte autant d'ardeur à développer ses idées qu'à les défendre si besoin est.

De tels livres, fruits d'une longue expérience et faits par des personnes qui possèdent à fond leur sujet, sont trop rares pour que je ne souhaite pas à celui-ci tout le succès qu'il mérite. — Albert Laurent, *Inspecteur général de l'Agriculture.*

Congrès National de l'Electrification rurale (1)

(Lyon, Deuxième quinzaine d'octobre 1924)

Afin de donner à ces études toute la publicité et l'ampleur désirables et permettre aux opinions les plus diverses de s'exprimer publiquement, la Fédération a décidé l'organisation de son premier Congrès national qui permettra de réaliser l'électrification rurale dans les conditions les plus économiques et les plus rationnelles.

Le Congrès se tiendra à Lyon, centre particulièrement propice en raison de l'activité agricole de la région et de la richesse des sources d'énergie électrique qui se trouvent à proximité.

Il concordera avec la grande Exposition d'Agriculture qu'organisent chaque année en collaboration les Services Agricoles de la Compagnie P.-L.-M. et les Sociétés lyonnaises d'horticulture, d'aviculture et d'apiculture.

Cette Exposition, déjà fort importante l'an dernier, aura cette année une ampleur beaucoup plus grande. Elle groupera tous les produits des champs et des jardins. Elle présentera les avantages des sélections pour les jardins, la basse-cour et le rucher, et sera même complétée par une Exposition de pisciculture.

Nul doute que tous les ruraux, attirés par cette manifestation, ne portent aussi le plus vif intérêt à la grande cause de l'électrification.

Enfin, le Comité de la Foire de Lyon se propose de compléter les travaux du Congrès par des présentations et des démonstrations pratiques, avec le patronage et l'appui de grands organismes industriels comme le Syndicat Professionnel des Industries Electriques. Une Quinzaine d'électrification rurale aura lieu dans le Palais même où se tiendra le Congrès.

Les constructeurs de matériel, les distributeurs de courant, les entrepreneurs de réseaux, pourront présenter leurs appareils, leurs projets, leurs graphiques et permettront ainsi aux congressistes d'examiner pratiquement l'application des principes théoriques et techniques adoptés par le Congrès.

Au matériel électrique sera joint aussi le matériel rural conjugué avec l'électricité et les machines-outils qui peuvent entrer en mouvement dans le moindre village dès que l'énergie électrique y est parvenue.

La concordance heureuse de ces diverses manifestations sera certainement appréciée par tous ceux qui s'intéressent aux questions d'électricité et aux questions agricoles. (*A suivre.*)

(1) Voir *Revue*, n° 1567, page 30.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 350 francs et au-dessus ; 2e choix, 340 à 350 francs ; 3e choix, 330 à 340 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 240 à 300 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 230 à 240 francs la pièce ; de Blois, de 210 à 230 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1923 1er choix, de 450 à 480 francs ; 2e choix, de 400 à 450 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 150 à 200 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 200 à 250 francs, 2e choix, de 150 à 200 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vin de Touraine : Vouvray, de 140 à 200 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 80 à 95 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 80 à 85 francs l'hectolitre.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 6 fr. 25 à 7 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 11°, de 6 fr. 25 à 7 fr. 25 le degré. Les vins rouges de 7 fr. » à 9 fr. » le degré.

Midi. — *Nîmes (7 juillet 1924). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 61 à 84 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 92 à 104 francs l'hectolitre. Clairettes, » francs le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 600 à 625 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Montpellier (8 juillet). — Vins rouges 1923, de 7° à 10°, de 60 à 85 francs logé. Vins supérieurs 9° à 11°, de » à » francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Vins Saint-Georges, de 9 à 11°, de » fr. » à » fr. l'hectolitre. Vins blancs, de » fr. » à » francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de » à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, » francs. Eau-de-vie de Montpellier 52°, » francs.

Béziers (11 juillet). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 69 à 90 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 8 fr. » à » fr. » le degré. Clairette, de » fr. » à » francs le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de » fr. » à » fr. » le degré. Récolte : Trois-six de vin, 86°, de » à » francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 13 juillet 1924.

Récolte 1923, cours des vins, de 9 à 12 degrés, de 79 fr. » à 102 fr. » le degré. Pour les vins déclarés Minervois.

Carcassonne (12 juillet). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8 à 12°, de 70 à 90 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (12 juillet). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 15°, de » à » francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 69 à 80 francs ; de 10 à 12 , de 80 à 102 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » à » francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 93 fr. 00 à 100 fr.; orges, 92 fr. à 102 fr. 00; escourgeons, 78 à 80 fr. 50; maïs, 78 fr. à 80 fr.; seigle, 75 fr. à 77 fr.; sarrasin, 112 fr. 00 à 115 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, » fr.; avoines, 63 fr. 00 à 71 fr 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 92 fr. 94. — Buenos-Ayres, 79 fr. 46. — Chicago, 82 fr. 46. — Sons, 48 fr. 00 à 70 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Saucisse rouge, de » à » fr.; chair blanche, de » à » fr.; jaune commune, de » à » fr.; du Midi, de » à » fr.; de Paris, 65 à 80 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 95 à 125 fr.; paille d'avoine, de 70 à 100 fr.; paille de seigle, 95 à 125 fr.; foin, 110 à 155 fr.; luzerne, 110 à 165 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. » (Marseille); d'arachides blanc, 71 fr. 00 (Marseille); palmistes 56 fr. 00; de coprah, 69 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 750 à 800 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 273 fr. 00 à 274 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 14 fr. 00. — Veaux, 6 fr. 00 à 11 fr. 80 — Moutons, 3 fr. 00 à 20 fr. 00. — Porcs, 5 fr. 50 à 10 fr. 50.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 12/6 à 12 liv. 17/6. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 83 fr. les 100 kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 170 fr. à 180 fr. les 100 kg.; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 à 115 fr.; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 50 à 24 fr. 00 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 72 fr. 50. — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, 89 fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0), de 178 à » fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 26 fr. 00, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 76 fr. ». — **Chaux**, 19 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » à » fr. les 100 kg. — Oranges Espagne : 180 à 250 fr. les 100 kg. — Poires communes : 100 à 150 fr. — Citrons d'Italie : 8 à 30 fr. le 100. — Bananes : 50 à 100 fr. — Ail : 120 à 180 fr. — Champignons : 400 à 1.000 fr. — Pois verts Paris : de 30 à 90 fr. — Artichauts poivrade : de » à 5 fr. le 100. — Choux-fleurs Paris : de 150 à 300 fr. le 100. — Tomates du Midi : de 140 à 210 fr. — Haricots verts de Saumur, de 150 à 450 fr. — Fraises de Paris, de 250 à 400 fr. les 100 kg. — Cerises de Paris : de 150 à 300 fr. — Amandes vertes : de 120 à 350 fr. — Abricots du Midi : de 230 à 500 fr. — Pêches Midi, de 250 à 500 fr. — Aubergines, 40 à 60 fr. le cent. — Framboises, de 380 à 500 fr. — Melons Cavaillon, 1 fr. 50 à 3 fr. 50 l'un.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 6 au samedi 12 Juillet 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	23 »	11 »	17 »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	25 »	11 »	18 »	»
Mercredi..	23 »	16 »	19. 5	»
Jeudi.....	21 »	12 »	16. 5	2
Vendredi..	24 »	13 »	18. 5	»
Samedi....	27 »	16 »	21. 5	»
STRASBOURG				
Dimanche.	26 »	13 »	19. 5	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	28 »	10 »	19 »	»
Mercredi..	27 »	15 »	21 »	»
Jeudi.....	26 »	11 »	18. 5	1
Vendredi..	27 »	11 »	19 »	»
Samedi....	30 »	11 »	20. 5	»
LYON				
Dimanche.	24 »	16 »	20 »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	25 »	10 »	17. 5	»
Mercredi..	28 »	14 »	21 »	»
Jeudi.....	26 »	14 »	20 »	1
Vendredi..	27 »	11 »	19 »	»
Samedi....	30 »	13 »	21. 5	»
MARIGNANE				
Dimanche.	30 »	19 »	24. 5	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	34 »	18 »	26 »	»
Jeudi.....	31 »	19 »	25 »	»
Vendredi..	35 »	14 »	24. 5	»
Samedi....	31 »	16 »	23. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
.... 6....	27 »	15 »	21 »	»
.... 7....	» »	» »	» »	»
.... 8....	28 »	14 »	21 »	»
.... 9....	34 »	18 »	26 »	»
....10....	26 »	13 »	19. 5	»
....11....	28 »	13 »	20. 5	»
....12....	37 »	19 »	28 »	»
CAP CORSE				
.... 6....	32 »	24 »	28 »	»
.... 7....	» »	» »	» »	»
.... 8....	30 »	22 »	26 »	»
.... 9....	29 »	21 »	25 »	»
....10....	28 »	19 »	23. 5	»
....11....	28 »	20 »	24 »	»
....12....	29 »	21 »	25 »	»
BORDEAUX				
.... 6....	24 »	15 »	19. 5	»
.... 7....	» »	» »	» »	»
.... 8....	» »	12 »	» »	»
.... 9....	31 »	» »	» »	»
....10....	21 »	11 »	16. 5	»
....11....	27 »	14 »	20. 5	»
....12....	33 »	12 »	22. 5	»
NANTES				
.... 6....	20 »	» »	» »	»
.... 7....	» »	» »	» »	»
.... 8....	22 »	10 »	16 »	»
.... 9....	25 »	14 »	19. 5	1
....10....	23 »	13 »	19. 5	»
....11....	24 »	13 »	18. 5	»
....12....	31 »	15 »	23 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^R D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.